BRUNNER ANLIKER

swiss made

Betriebsanleitung zur Nuss- und Käsereibe

PKR-SM

Original Betriebsanleitung (Deutsch)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 1 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	22.06.2015	215.92815	BA

SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Diese Betriebsanleitung enthält Hinweise, die Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit sowie zur Vermeidung von Sachschäden beachten müssen. Die Hinweise sind durch ein Warndreieckhervorgehoben und je nach Gefährdungsgrad folgendermassen dargestellt:

GEFAHR!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden eintreten **werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

WARNUNG!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

VORSICHT!
bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten können, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

HINWEIS!
ist eine wichtige Information über das Produkt, die Handhabung des Produktes oder den jeweiligen Teil der Dokumentation, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.

Qualifiziertes Personal

Inbetriebsetzung und Betrieb der PKR-S darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die auf diesem System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

Beachten Sie folgendes:

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

WARNUNG!
Die PKR-S darf nur für die in der Spezifikation und in der technischen Beschreibung vorgesehenen Einsatzfälle und nur in Verbindung mit den von der Brunner-Anliker AG empfohlenen Ersatzteilen verwendet werden.
Der einwandfreie und sichere Betrieb des Produktes setzt sachgemässen Transport sachgemässe Lagerung, Aufstellung und Montage sowie sorgfältige Bedienung und Instandhaltung voraus.

Copyright © BrunnerAnliker AG 2015 All rights reserved
Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG
8302 Kloten
Schweiz

Haftungsausschluss
Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit der beschriebenen PKR-S geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.
Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.
© Brunner-Anliker AG 2015

VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

Zweck dieser Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit der PKR-S unterstützen.

Leserkreis

Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal der PKR-S der Brunner-Anliker AG.

Informationspflicht

Die Betriebsanleitung und geltende Vorschriften sind so aufzubewahren, dass sie dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.

HINWEIS!
Ergänzend zur Betriebsanleitung sind allgemein gültige und sonstige verbindliche Regelungen zur Unfallverhütung zu beachten und anzuweisen!

Gültigkeits-bereich dieser Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung ist gültig für die PKR-S.

HINWEIS!
Bei Funktionsänderungen an der PKR-S erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

Pflichten des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, die PKR-S nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen der PKR-S und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie mit uns umgehend Kontakt auf. Nehmen Sie die Einrichtung nicht in Betrieb solange Unklarheiten bestehen. Mit der Inbetriebnahme der Einrichtung bestätigen Sie, dass Sie die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

GEFAHR!
Wenn die PKR-S unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässem Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 7

2 Bestimmungsgemässe Verwendung 7

2.1 Einschränkung der Haftung 7

3 Bezeichnung der Systemteile 8

3.1 Typenschild 9

4 Lieferumfang 9

4.1 Lieferumfang: 9

4.2 Zubehör 10

4.3 Reibtrommelliste 11

5 Transport und Installationshinweise 12

5.1 Anlieferungszustand 12

5.2 Schäden melden 12

5.3 Gewicht der PKR-S 12

5.4 Anlieferung 12

5.5 Auspacken 12

5.6 Transport der Maschine 13

5.7 Montage und Installation 13

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtung 13

5.9 Inbetriebnahme 14

5.10 Lagerung 15

6 Betrieb 16

6.1 Vorbereitung der PKR-S 16

6.2 Reibtrommel Einbau/Austausch 16

6.2.1 Öffnen der PKR-S 16

6.2.2 Reibflügel und Reibtrommel entfernen 17

6.2.3 Reibtrommel und Reibflügel einbauen 18

6.2.4 Gastrobehälter 19

6.2.5 Verschliessen der PKR-S 20

6.2.6 Auslauf 20

6.3 Reiben 21

7 Systempflege 22

7.1 Reinigung der PKR-S 22

8 Störungssuche 24

8.1 Abhilfe bei Störung 24

8.1.1 Reibgut lässt sich nicht reiben 24

8.1.2 Reibgut kommt nicht aus der Maschine 24

8.1.3 Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut 24

8.1.4 Maschine lässt sich nicht einschalten 24

8.1.5 Maschine schaltet von selbst ab 24

8.1.6 Reibtrommel oder Reibflügel gehen schwer auf die Achse 24

8.1.7 Reibleistung lässt nach (es wird nicht mehr die erwartete Menge erzielt) 24

8.2 Service und Informationsadresse 24

9 Ersatzteile 25

9.1 Entsorgung 25

10 Weitergabe an Dritte 25

11 Technische Daten 26

11.1 Massbild 26

11.2 EG – Konformitätserklärung 27
12 Garantie 28

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: PKR-S 8
Abbildung 2: Typenschild 9
Abbildung 3: Lieferumfang PKR-S 9
Abbildung 5: PKR-S öffnen 16
Abbildung 6: PKR-S offen 16
Abbildung 7: Reibflügel Ausbau 17
Abbildung 8: Reibtrommel Ausbau 17
Abbildung 9: Einsetzen Reibtrommel 18
Abbildung 10: Reibflügel 18
Abbildung 11: Reibflügel und Reibtrommel Typ Kennzeichnung 18
Abbildung 12/13: Führungsschien Gastrobehälter 19
Abbildung 14: Verschliessen 20
Abbildung 15: Auslauf 20
Abbildung 16/17: Maschine bereit für Reinigung 22
Abbildung 18: Massbild 26
Abbildung 19: Konformitätserklärung 27

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile 8
Tabelle 2: Typenschild 9
Tabelle 3: Lieferumfang 9
Tabelle 4: Zubehör zu PKR-S 10
Tabelle 5: Reibtrommeln 11

1 Einleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen,

Maschinen der Brunner-Anliker AG sind von hoher Qualität. Die Brunner-Anliker AG sorgt durch ihre internen Qualitätssicherungsmassnahmen dafür, dass die Geräte das Werk in einwandfreiem Zustand verlassen. Mit der PKR-S der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die PKR-S ist speziell für das Gewerbe zum chargenweisen Einsatz entwickelt worden.
Sie ist eine Nuss- und Käsereibe, die noch viel mehr kann. Sie verarbeitet nämlich ebenso zuverlässig auch Schokolade, Altbrot und Gemüse.
Beim Käse übernimmt sie gleich die ganze Palette vom Mozzarella über den Vacherin bis zum Parmesan, und zwar ohne dass das Reibgut klumpt, zerbröselt oder schmiert.
Das einzigartige Prärotationsprinzip sorgt auch dafür dass Nüsse nicht zerquetscht werden oder ausölen.
Und weil das Reibgut nicht erwärmt wird, kann sie auch problemlos Schokolade granulieren.
Die PKR-S ist jedoch nicht für den industriellen Einsatz gebaut und sollte nicht in Produktionslinien oder im Dauerbetrieb eingesetzt werden.
Je nach Produkt und Reibtrommel wird eine Stunden Leistung von ca. 300kg/h erreicht!

HINWEIS!

- Das Gerät darf ausschliesslich für die vom Hersteller zugelassenen Produkte verwendet werden.
- Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäss!

GEFAHR!

- Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung hinsichtlich Betriebssicherheit und Personenschaden ab.

2.1 Einschränkung der Haftung

HINWEIS!

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für die Konformität der gesamten Anlage gegenüber seinen lokal geltenden Vorschriften für die Installation und den Betrieb solcher Anlagen.

Der Maschinenbetreiber prüft die Sicherheit der Installation nach deren Fertigstellung. Exponierte Anlagenteile, die eine Gefahr für das Betriebspersonal bedeuten können, sind durch den Betreiber zu schützen bzw. sind Schutzeinrichtungen zu erstellen.

3 Bezeichnung der Systemteile

In der Abbildung 1 sind die Systemteile der PKR-S ersichtlich.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung 18 des Gerätes.

Abbildung 1: PKR-S

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.		Pos.	
1	Einfüllschale	6	Netzkabel mit Stecker
2	Einfülltrichter	7	Edelstahltisch
3	Notaus Schalter	8	Gastrobehälter
4	Ein/Aus Schalter	9	4 Lenkrollen mit Feststeller
5	Auslauf		

3.1 Typenschild

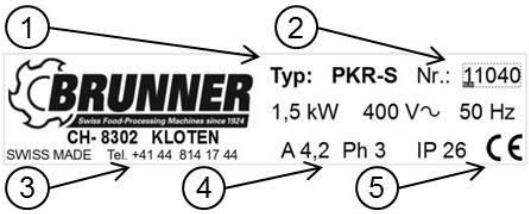

Abbildung 2: Typenschild

Tabelle 2: Typenschild

Pos.		Pos.	
1	Maschinenbezeichnung	4	Leistungsdaten der Maschine
2	Seriennummer	5	CE-Kennzeichen
3	Hersteller		

4 Lieferumfang

4.1 Lieferumfang:

Im Lieferumfang der PKR-S, ist neben der Maschine, die Betriebsanleitung, Gastrobehälter und je nach individueller Bestellung, mit Zubehör versehen.
Die PKR-S wird mit den dazu passenden fahrbaren Edelstahltisch geliefert, dieser ist mit einer durchlas Öffnung versehen, unter diese ein Gastrobehälter zuschieben ist.

Abbildung 3: Lieferumfang PKR-S

Tabelle 3: Lieferumfang

Pos.		Pos.	
1	Maschine PKR-S	3	Gastrobehälter
2	Edelstahltisch	4	Betriebsanleitung

4.2 Zubehör

Je nach Bestellung kann die Maschine mit folgendem Zubehör geliefert werden:
Zubehör kann auch nachbestellt werden.

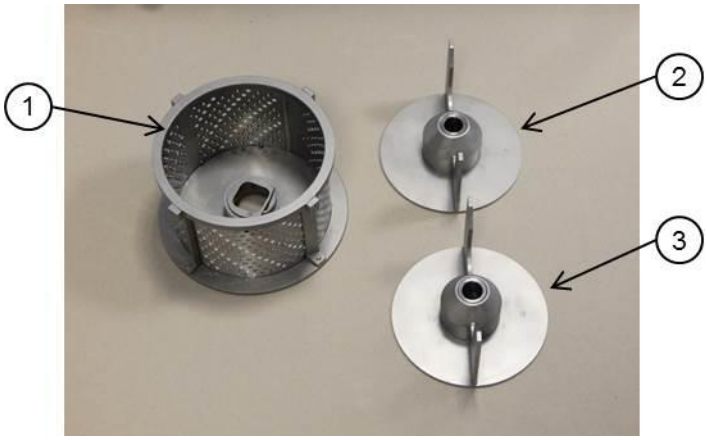

Abbildung 4: Zubehör PKR-S

Tabelle 4: Zubehör zu PKR-S

Pos.		Pos.	
1	Reibtrommel	3	Reibflügel B
2	Reibflügel A		

4.3 Reibtrommelliste

PKR-S - Reibtrommel-Liste TYP A-B

Art. Nr.	Typ	Reibtrommel Nr.
212.02840	TYP A	Reibtrommel Nr 000
212.02841		Reibtrommel Nr 00
212.02842		Reibtrommel Nr 0
212.02843		Reibtrommel Nr 1
212.02844	TYP B	Reibtrommel Nr 2
212.02845		Reibtrommel Nr 3
212.02846		Reibtrommel Nr 4
212.02847		Reibtrommel Nr 6
212.02848		Reibtrommel Nr 7
212.02849		Reibtrommel Nr 10
212.02850		Reibtrommel Nr 9
212.02851		Reibtrommel Nr 8
212.02852		Reibtrommel Nr 11
212.02853		Reibtrommel Nr 12
212.02854		Reibtrommel Nr 13
212.02855		Reibtrommel Nr 14
212.02856		Reibtrommel Nr 15
212.02857		Reibtrommel Nr 16
212.02858		Reibtrommel Nr 17
212.02859		Reibtrommel Nr 18
212.02860		Reibtrommel Nr 19
212.02861		Reibtrommel Nr 20
212.02862		Reibtrommel Nr 21
212.02863		Reibtrommel Nr 23
212.02864		Reibtrommel Nr 23D
212.02865		Reibtrommel Nr 24
212.02866		Reibtrommel Nr 25
215.92812	Typ A	Stuetzringkoerper
215.92813	Typ B	Stuetzringkoerper
212.02803	Typ A	Reibflügel Neutral
212.02804	Typ B	Reibflügel Neutral
212.02867	Typ A	Reibfügel Agressiv
212.02868	Typ B	Reibfügel Agressiv

Tabelle 5: Reibtrommeln

5 Transport und Installationshinweise

5.1 Anlieferungszustand

WARNUNG!

- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Fremdstoffe in die Maschine gelangen. Wird die Maschine bei der Installation verschmutzt, ist eine Reinigung zwingend. Reinigung siehe Kapitel 7Seite 21.

Die PKR-S wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und desinfiziert. Es wird aber trotzdem empfohlen die Maschine vor Erstgebrauch nochmals zu reinigen. (mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel!)

5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung der PKR-S sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 25.

5.3 Gewicht der PKR-S

PKR-S komplett mit Tisch	83 kg

5.4 Anlieferung

Normaltransport

5.5 Auspacken

HINWEIS!

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung).
- Sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend bei unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.

VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.
- Benützen Sie beim Auspacken des Gerätes ein geeignetes Lastaufnahmemittel!
- Beim Benutzen des fahrbaren Edelstahltisch, ist darauf zu achten das er nicht kippt!

5.6 Transport der Maschine

Für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

5.7 Montage und Installation

Der fahrbare Edelstahltisch der Maschine ist auf flacher, stabiler ebene zu positionieren, mit den Massen von minimum 800 mm x 800 mm in geeigneter Arbeitshöhe.
Auch sollte darauf geachtet werden, dass es vor der Maschine eine minimum 500 mm Freiraum hat, um den Gastrobehälter mühelos unter die Maschine zu schieben, und zu entnehmen. Ebenso sollte darauf geachtet werden das ein ergonomisches arbeiten an der Maschine möglich ist!
Die PKR-S ist so auf dem Edelstahltisch zu positionieren das der Auslauf der Maschine über der Öffnung des Gastrobehälters ist!

WARNUNG!

- Es sind alle 4 Lenkrollen mit Feststeller zu Arretieren (Feststellen)!

Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an! Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 25) aufzunehmen.

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtung

Die Maschine kann je nach Ausführung mit einem T25 Stecker oder mit einem CEE Stecker versehen sein, so kann sie an der entsprechenden Dosen angeschlossen werden, die entsprechend abgesichert ist!

Für die elektrische Installation der PKR-S sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:

GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Am besten durch ziehen des Stromsteckers!
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.

VORSICHT!

- Der Anschluss der PKR-S an das Stromnetz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss ist zu beachten: Elektrische Daten siehe auf Typenschild Seite 10.

HINWEIS!

- Die Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurückzuführen ist.
- Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

5.9 Inbetriebnahme

Nachfolgende Punkte sind bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf zu beachten.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper im Arbeitsbereich der Maschine befinden, (in der Einfüllschale, der Einfüllöffnung, in der Reibtrommel)!

GEFAHR!

- An der PKR-S dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität.
- Werden an der PKR-S die Sicherheitseinrichtung etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen, wie auch schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an der Maschine zur Folge haben!

VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.

HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung, und geltende Vorschriften, bezüglich "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.

5.10 Lagerung

Um einen nicht genutzte PKR-S auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Die PKR-S nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Die PKR-S muss verpackt oder abgedeckt sein, so dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.

HINWEIS!

- Für Korrosionsschäden, die durch unsachgemässe Lagerung auftreten, z.B. Lagerung in einem feuchten Raum oder dergleichen, übernimmt die Brunner-Anliker AG keine Gewähr.

Wir empfehlen vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst zu kontaktieren.

Alle mechanischen Teile sind einer Inspektion zu unterziehen. Im Besonderen:

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.
- Kontrollieren ob die Reibtrommel, und Flügel leichtgängig drehen, dazu drehen Sie den Reibflügel von Hand einmal 360°.

6 Betrieb

6.1 Vorbereitung der PKR-S

Je nach Reibresultat ist zuerst die entsprechende Reibtrommel einzusetzen oder zu überprüfen welche Reibtrommel eingesetzt ist.

6.2 Reibtrommel Einbau/Austausch

6.2.1 Öffnen der PKR-S

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine (1) mit Ein/Aus Schalter (2) ausgeschaltet ist!
Durch öffnen der Sterngriffschraube (3) und zurück schwenken des Schnellverschluss, kann der Einfülltrichter (4) zurück geschwenkt werden!

Abbildung 4: PKR-S öffnen

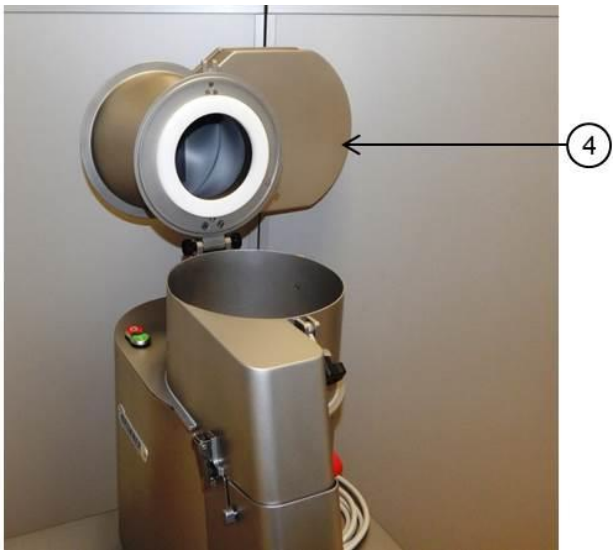

Abbildung 5: PKR-S offen

6.2.2 Reibflügel und Reibtrommel entfernen

Falls schon eine Reibtrommel mit Reibflügel eingebaut ist kann diese nun entfernt werden, ansonsten kann bei 6.2.3 Einbau von Reibtrommel und Reibflügel fortgefahren werden.
Zuerst kann der Reibflügel (1), dann die Reibtrommel (2) aus der Maschine gehoben werden. Der Sicherungshebel (3) der Reibtrommel muss dazu nach oben gekippt werden. Reibflügel und Reibtrommel können gerade nach oben aus der Maschine gehoben werden. Reibflügel und Reibtrommel werden am besten fest an der Nabe (4) gefasst und gerade nach oben von der Achse gehoben.

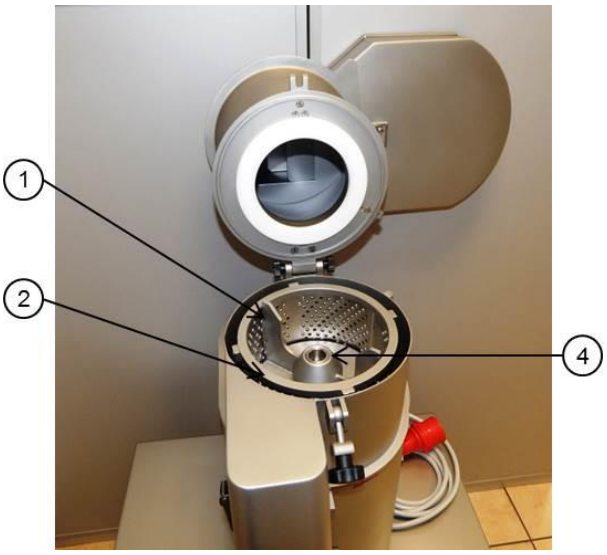

Abbildung 6: Reibflügel Ausbau

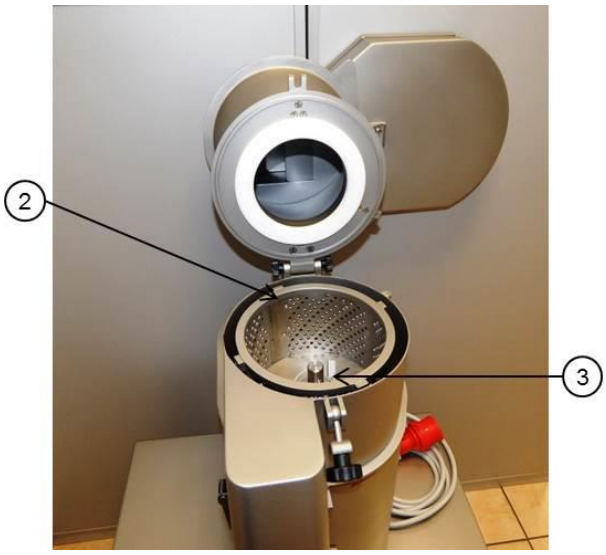

Abbildung 7: Reibtrommel Ausbau

WARNUNG!

- Die Reibhöcker der Reibtrommel sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzung!

6.2.3 Reibtrommel und Reibflügel einbauen

Beim Einsetzen der Reibtrommel ist darauf zu achten das sich keine Fremdkörper im Gehäuse befinden.
Um die Reibtrommeln (1) einzusetzen muss lediglich der Sicherungshebel (2) hochgeklappt werden, und anschliessen auch mit diesem gesichert. Anschliessend wird der zugehörige Reibflügel (3) eingelegt. Er sichert sich durch den Bajonettverschluss selbständig
Es ist darauf zu achten das der Reibflügel mit der Reibtrommel zusammen passt siehe Kennzeichnung Abbildung 10.
Prüfen Sie, ob Reibtrommel und Flügel leichtgängig drehen, dazu drehen Sie den Reibflügel von Hand einmal 360°.
Vergewissern Sie sich, dass keine losen Teile in Reibtrommel liegen bleiben.

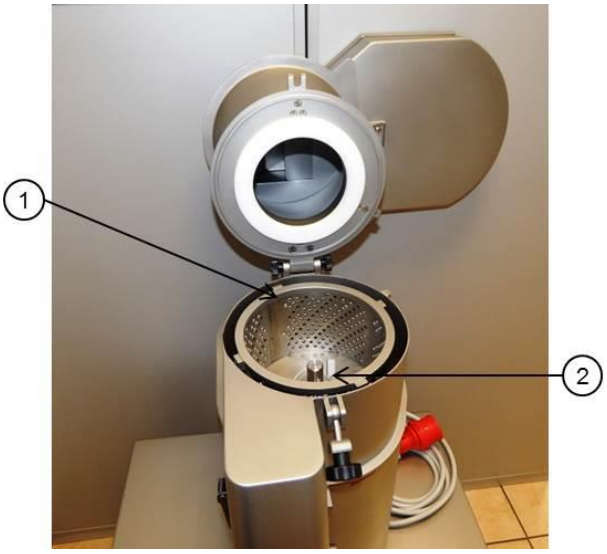

Abbildung 8: Einsetzen Reibtrommel

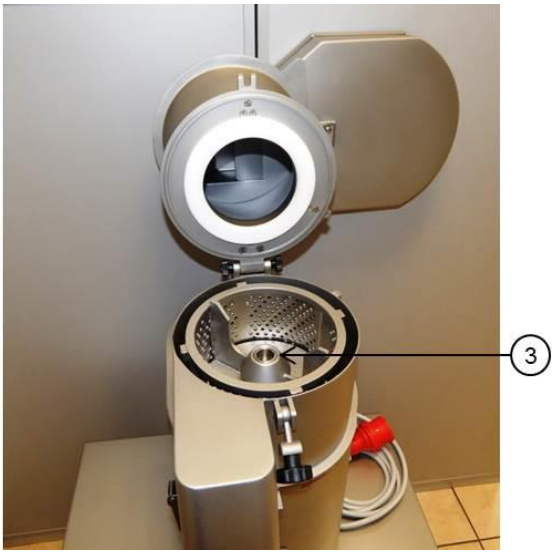

Abbildung 9: Reibflügel

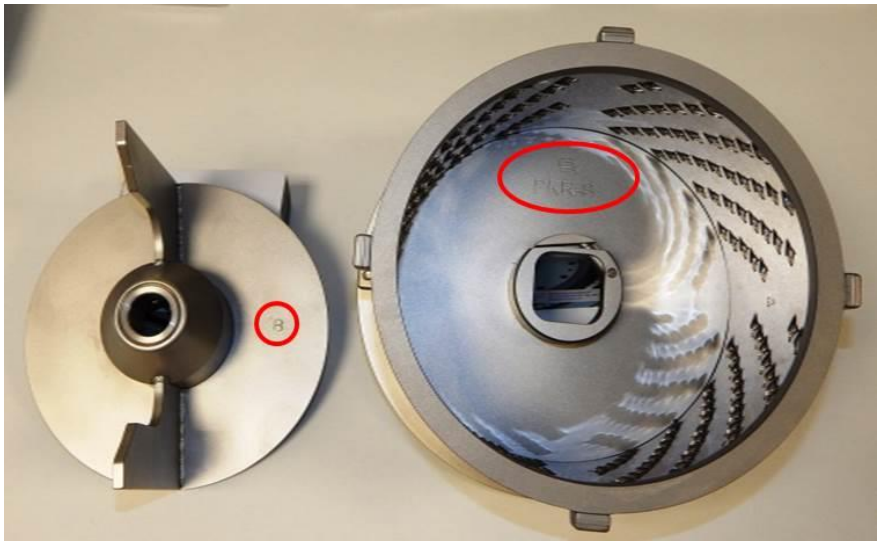

Abbildung 10: Reibflügel und Reibtrommel Typ Kennzeichnung

Richtiges Halten der Reibtrommel und Reibflügel.

- Reibtrommel und Reibflügel am besten fest an der Nabe fassen!

Kennzeichnung Reibtrommel und Reibflügel.

- Es sind immer nur darauf zu achten das Reibtrommel und Reibflügel gleiche Kennzeichnung haben!
- Reibflügel Typ A mit Reibtrommel Typ A oder Reibflügel Typ B mit Reibtrommel Typ B!

WARNUNG!

- Die Reibhöcker der Trommel sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzung!!

6.2.4 Gastrobehälter

Die Führungsschienen können mit den 6 Muttern siehe Abbildung 11 in der breite eingestellt werde so könnte auch ein anderer Behälter (Bsp. RAKO Behälter) untergeschoben werden.

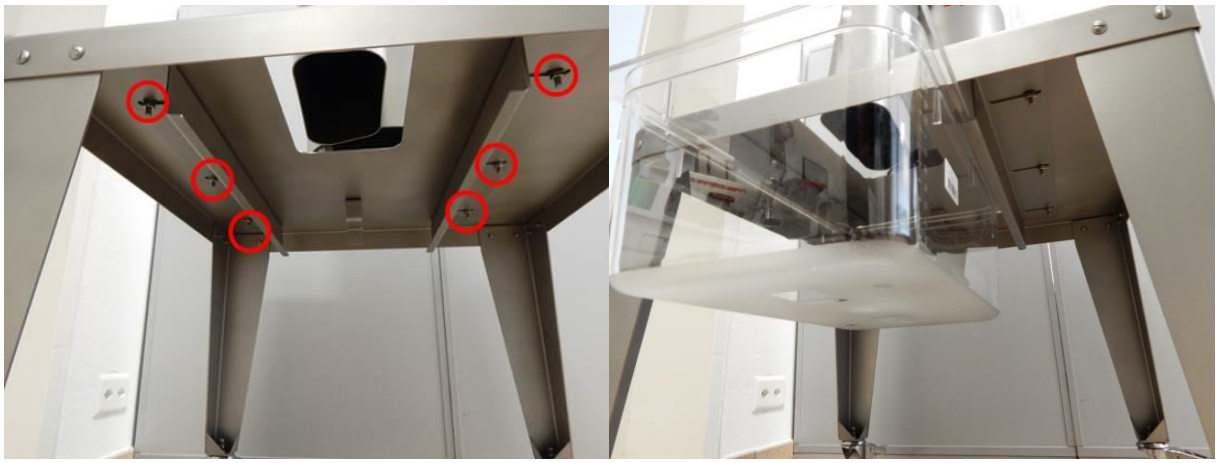

Abbildung 11/12: Führungsschien Gastrobehälter

6.2.5 Verschliessen der PKR-S

Jetzt kann der Einfülltrichter (1) nach vorne gekippt werden, mit dem Schnellverschluss (2) gesichert und der Sterngriffschraube (3) verschlossen werden.

Abbildung 13: Verschliessen

6.2.6 Auslauf

Der Auslauf (1) ist in den Führungen (2) einzuführen und mit dem Schnellverschluss (3) zu fixieren

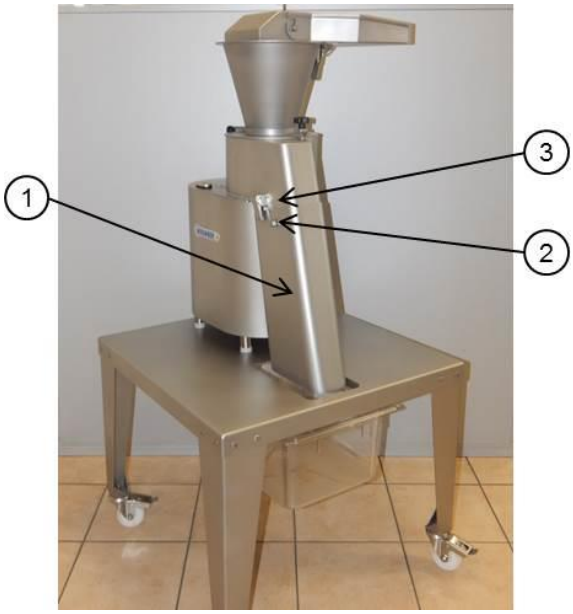

Abbildung 14: Auslauf

WARNUNG!

- Die Maschine funktioniert nur mit Montiertem Auslauf!

6.3 Reiben

Bereiten Sie das Reibgut in einer Grösse von maximal 100mm x 100mm x 60mm vor.
Bei Parmesan ist eine Grösse der Stücke von maximal 40mm x 40mm x 40mm zu berücksichtigen!
Stellen Sie sicher dass der Gastrobehälter unter dem Auslauf ist.
Legen Sie das Reibgut in die Einfüllschale, schalten Sie die Maschine ein, und geben sie nach und nach das Reibgut in den Einlauf!
Sobald alles gerieben ist oder der Gastrobehälter voll, Maschine ausschalten, den Gastrobehälter hervornehmen und entleeren!

HINWEIS!

- Es ist darauf zu achten das die Maschine zuerst eingeschaltet wird und erst danach mit dem Reiben zu beginnen.

HINWEIS!

- Die empfohlene Grösse der zu reibenden Produckte ist 50mm x 50mm x 50mm!
- So wird eine optimale Produktionsleistung erreicht!

7 Systempflege

7.1 Reinigung der PKR-S

Die PKR-S ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden.
Zuerst muss die PKR-S am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Um die Einzelteile zu reinigen, sollte die Maschine wie beim Reibtrommel Einbau/Austausch Pos 6.2 auseinander gebaut werden! Auch kann der Einfülltrichter entfernt werden in dem die Rändelschraube (1) gelöst wird und entfernt!
Der Reibraum und die demontierten Einzelteile können nun problemlos gereinigt werden. Die Teile können nun mit einem feuchten Lappen oder im Spülwasser mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und allenfalls Desinfektionsmittel gereinigt werden. Sämtliche entfernbaren Teile wie Deckel mit Schale, Auslauf, Reib- oder Schneidtrommel und Reibflügel können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden

Abbildung 15/16: Maschine bereit für Reinigung

Die ganze Maschine darf **keinesfalls** ins Spülwasser getaucht, noch mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden!

HINWEIS!

- Tragen Sie Hygienekleidung, inkl. Handschuhe und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel.

WARNUNG!

- Sicherstellen das die Maschine, vor Beginn der Wartungsarbeiten über den Ein/Aus Schalter ausgeschaltet ist!
- Eventuell vom Strom trennen!
- Die PKR-S darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden!

WARNUNG!

- Die Reibhöcker der Reibtromeln sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!

8 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, die während des Betriebs auftreten können sowie deren Behebung.

8.1 Abhilfe bei Störung

Die Maschine ist an sich sehr robust gebaut, so dass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen weiterhelfen:

Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen sie sofort den Netzstecker ziehen.

8.1.1 Reibgut lässt sich nicht reiben

- Es ist eventuell nicht der zur Reibtrommel passende Reibflügel montiert.

8.1.2 Reibgut kommt nicht aus der Maschine

- Der Auslauftrichter ist möglicherweise verstopft. Dies kann bei sehr klebrigen/schmierigen Produkten passieren sowie wenn die Maschine unsachgemäss überfüllt wurde. Schalten Sie die Maschine aus. Öffnen Sie die Maschine und entfernen Sie allfällige Verstopfungen.

8.1.3 Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut

- Der Motor läuft aber Reibtrommel und Reibflügel stehen still. Bitte kontaktieren Sie unsere Service Abteilung.

8.1.4 Maschine lässt sich nicht einschalten

- Das Gehäuse (Einfülltrichter) ist nicht bündig verschlossen!
- Der Auslauf ist nicht sauber montiert!

8.1.5 Maschine schaltet von selbst ab

- Der Überlastschutzschalter hat angesprochen, ca. 30 sec waten und die Maschine mittels Ein/Ausschalter einschalten!

8.1.6 Reibtrommel oder Reibflügel gehen schwer auf die Achse

- Reibtrommel oder Reibflügel haben möglicherweise bei einem Sturz Schaden genommen und sind verbogen oder es hat sich eine Braue im Naben Bereich aufgebaut. Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.

8.1.7 Reibleistung lässt nach (es wird nicht mehr die erwartete Menge erzielt)

- Reibbleche sind stumpf, Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung

8.2 Service und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle.

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Schweiz

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

Internet: brunner-anliker.com/ Mail: Info@brunner-anliker.com

9 Ersatzteile

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Dies ist bei Originalersatzteilen immer gewährleistet. Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile. Unsere Garantie erlischt bei Verwendung fremder oder nicht schriftlich genehmigter Bauteile.

HINWEIS!

- Verschleissteile und Ersatzteile sind je nach Bauteil mit entsprechenden Lieferzeiten behaftet und nicht immer kurzfristig vom Hersteller verfügbar.
- Beachten Sie, dass durch die verzögerte Verfügbarkeit von Ersatzteilen Folgeschäden und Produktionsausfälle auftreten können.
- Bei Ersatzteilbestellungen sind Gerätenummer, Gerätetyp und Artikelnummer anzugeben.

9.1 Entsorgung

Anlage, Anlageteile, Zubehör und Verpackung sind einer umweltgerechten Wiederverwertung zuzuführen.

HINWEIS!

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Werkstoffteile von Rückständen gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Die Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammelstelle zu entsorgen.
- Elektroteile sind dem Elektroschrott zuzuführen.
- Achten Sie auf eine fachgerechte Entsorgung oder beauftragen Sie ein Entsorgungsunternehmen.

Auskünfte die in dieser Anleitung nicht gefunden werden, erteilt unsere Servicestelle (siehe Seite 25).

10 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf der PKR-S an Dritte, übernimmt die Brunner-Anliker AG keine Haftung.

11 Technische Daten

Maschinentyp	PKR-S
Masse L x B x H	700 mm x 714 mm x 1423 mm
Gewicht	83 kg
Schutzart	IP 26
Elektromotor	1,5 kW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz

11.1 Massbild

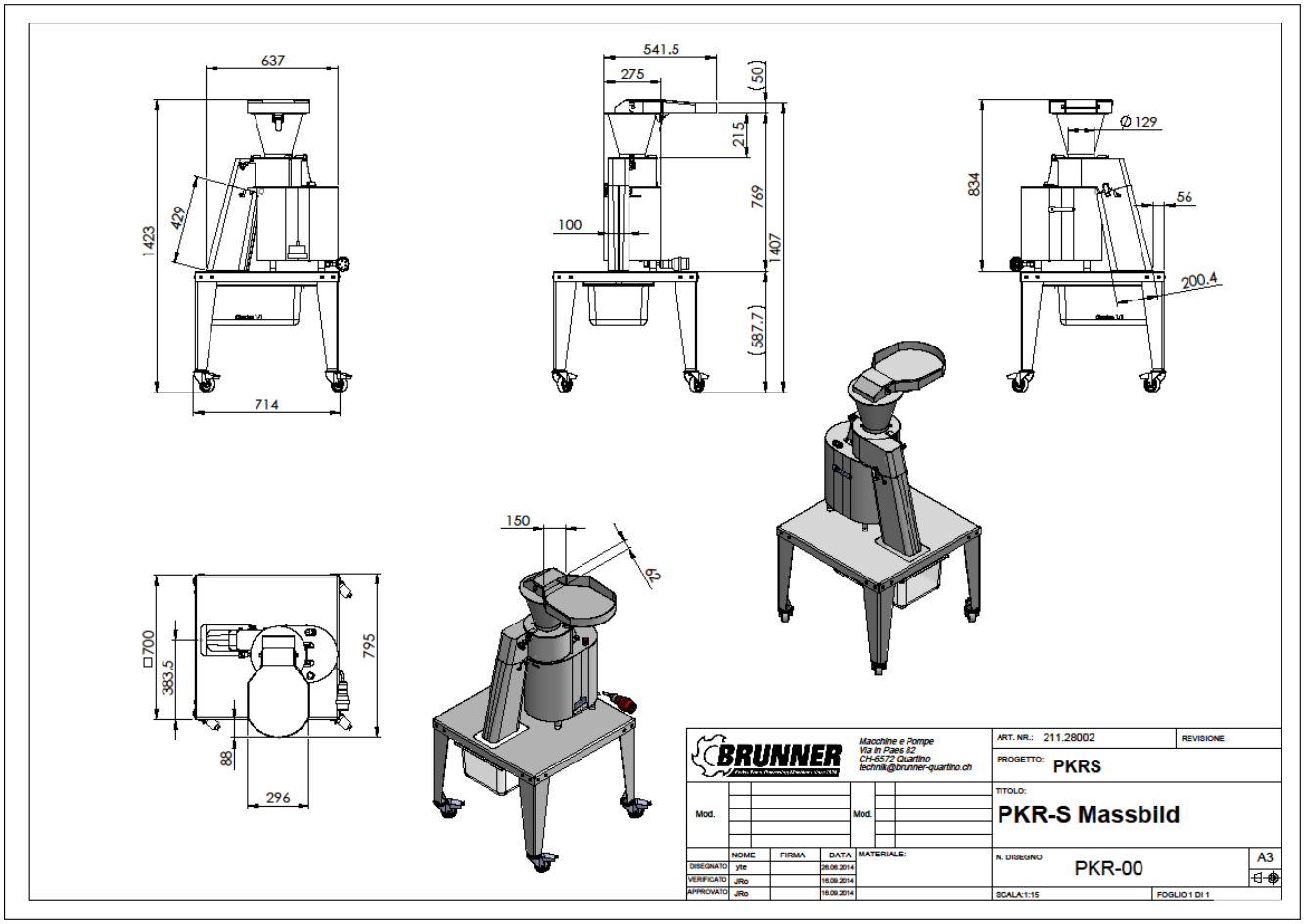

Abbildung 17: Massbild

11.2 EG – Konformitätserklärung

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Schweiz

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90
mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com

EG-Konformitätserklärung
CE Déclaration de conformité
EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,	**Brunner-Anliker AG** **Brunnergässli 1-5** **8302 Kloten** **Schweiz**
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product	**Beschreibung des Produkts** **Nuss- und Käsereibe** Description du produit Description of product **Typenreihe / Série type / Type series** **Brunner-Anliker PKR-S**

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants.
referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.

Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive	**Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):** titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):
2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive LVD 2006/95/EG	**EN ISO 12100-1/2** **EN ISO 13849-1** **EN ISO 13857** **EN ISO 60204-1**
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:	

Kloten, 16.Juni 2015

Ort und Datum / Lieu et date / Place and date

A. Howden
Geschäftsführer / Le Président Directeur Général / CEO

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	16.10.2014	10.06.2015	215.92814	AC

Abbildung 18: Konformitätserklärung

12 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller nach dessen schriftlichem Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk, nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unserer Servicestelle (siehe Seite 25) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.